

DIX



MENU DÉGUSTATION

mise en bouche

*asperges vertes, oeufs mimosa, wasabi
asparagus, egg mimosa, wasabi

crème brûlée de foie gras, oignons rouge
foie gras crème brûlée, red onion

*truite, artichaut, pois chiche, petits pois, citron
trout, artichoke, chickpeas, petits pois, lemon

*pintade, gambas, céleri
guinea fowl, gambas, celeriac

brie, ail des ours, noisette
brie, wild garlic, hazelnut

*fraise, meringue, vanille
strawberry, meringue, vanilla

mignardise

VÉGÉTARIEN *

**uniquement sur demande / advance request only*

mise en bouche

*asperges vertes, oeufs mimosa, wasabi
asparagus, egg mimosa, wasabi

poireaux, pomelos corse, ail noir
leek, corsican pomelo, black garlic

*artichaut, pois chiche, petits pois, citron
artichoke, chickpeas, petits pois, lemon

*gnocchi, fenouil, céleri
gnocchi, fennel, celeriac

brie, ail des ours, noisette
brie, wild garlic, hazelnut

*fraise, meringue, vanille
strawberry, meringue, vanilla

mignardise

menu dégustation | avril

*4 plats | 55€

6 plats | 70€